

mitsubishi

三菱電子鍋

中文使用說明書

NJF-C05A



目錄

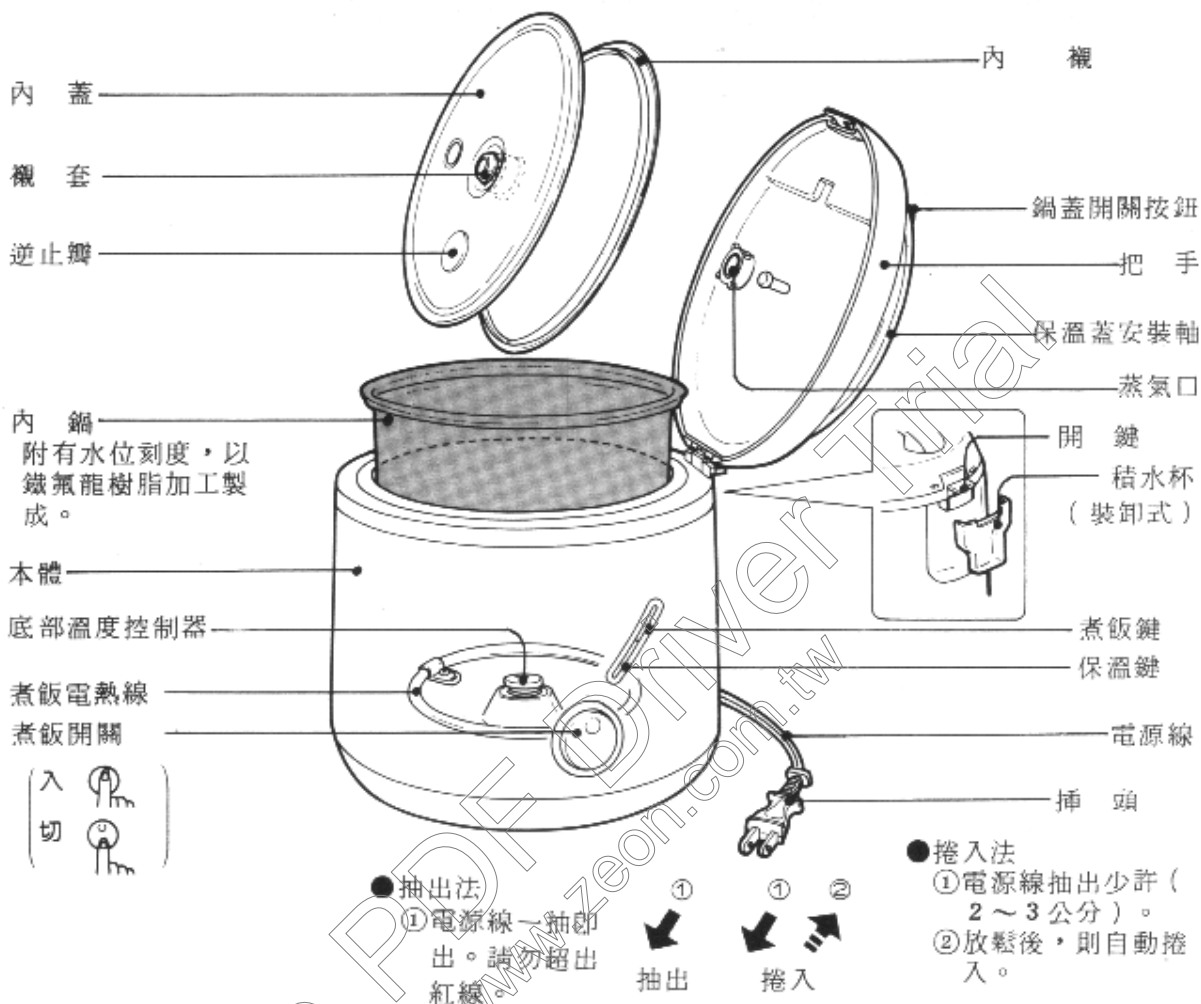
各部名稱與功能.....	1
使用時應注意事項.....	2
使用方法.....	3 ~ 4
如何煮飯使飯更好吃.....	5
如何保溫使飯更好吃.....	6
煮稀飯的方法.....	7
可口的飯食.....	8 ~ 9
清理方法.....	10
要求售後服務之前.....	11

此次承蒙您的愛顧，購買“三菱電子鍋”特此感謝。

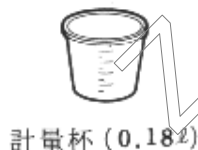
使用前請務必詳閱本說明書，並請妥為保管。

萬一使用時，有不瞭解處，或使用不妥時，本書相信定有所幫助。

各部名稱與功能

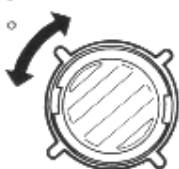


附屬品



蒸氣口的裝取

卸下方法...向左轉。
安裝方法...向右轉。



外蓋取下法

- ① 打開內鍋。
- ② 將外蓋稍微開啓。
- ③ 押下開鍵。
- ④ 拉往水平方向。



內蓋啓開法

往自己的方向拉，即可開啓。

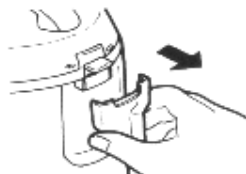
- 請將內蓋與外蓋之蒸氣口對合，再安裝。



積水杯的裝卸

如圖所示，向側面即可拉開，安裝時，請確實裝妥。

- 請務必每回確實清理積水杯。



使用時應注意事項

造成觸電、火災、燙傷、故障的原因

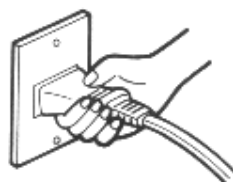
確實檢查電線、插頭

- 若有破損，請勿使用。
- 電源方面，請使用正確的專用配件。



拔插頭時

- 拔插頭時，請勿拉扯電線。
- 長時間不用時，請將之拔下。



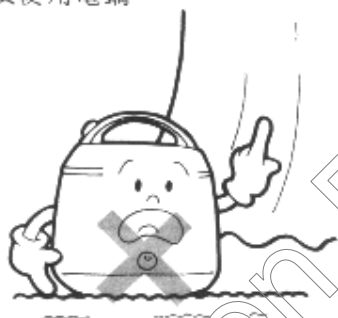
電線處理

- 請勿摺扭，拉扯電線。



請注意使用場所

- 在不安定的地方，容易弄濕的場所或其他熱源的旁邊（陽光直射的地方等），請不要使用電鍋。



注意水氣

- 內部請勿裝水。
- 請勿沖洗電鍋，或在濕氣太大的地方使用。



煮飯時是高溫時

- 在煮飯時，避免將機體傾斜。



開關操作的注意事項

- 請勿在保溫之後，馬上拉下開關，否則溫度保險絲有被切斷之虞。



機體勿傾斜

- 切勿以手碰觸外蓋或蒸氣口。



搬運小心

- 押到把手上的按鍵，外蓋即會開啓。

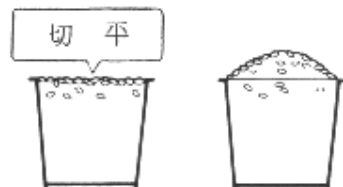


使用方法

1 量米要正確

附贈的量米杯一滿杯的量，約 180 cc。

- 請以附贈的量米杯，量出正確的米量。
- 量米時會依米的種類不同，影響量的差異，必須依附贈的量米杯量出正確的米量。



2 儘可能以其他容器洗米，並浸泡30分鐘 (浸泡過的米，煮出的飯較美味)

冬天請浸泡一小時以上。

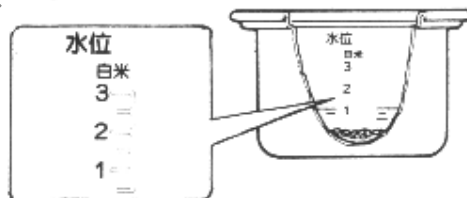
- 在內鍋中淘米，可能會使鐵氟龍樹脂脫落，鍋底呈凹凸狀，無法煮出好吃的飯，請儘量避免。
- 米洗的不夠乾淨時，會殘留有米糠的異味。



3 將洗好的米倒入內鍋，再加水

例如以附贈的量米杯量 1 杯米去煮時，就須倒入 1 刻度的水。

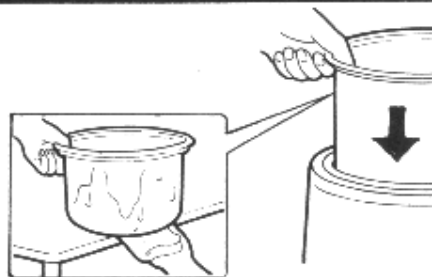
- 請依米的種類、個人喜好、加減水量。



4 將內鍋放入鍋體內。

請將內鍋外側和底部擦拭乾淨，再放入鍋體內。

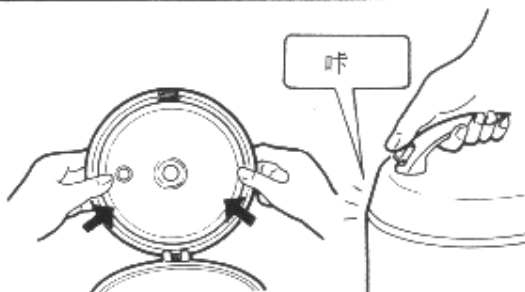
- 請平平的放入內鍋。
- 內鍋放入後，須輕輕的左右轉動，使其確實與鍋體密合。



5 裝上保溫蓋，閉緊上蓋

將有文字的一面朝向外面，裝於鍋蓋上。

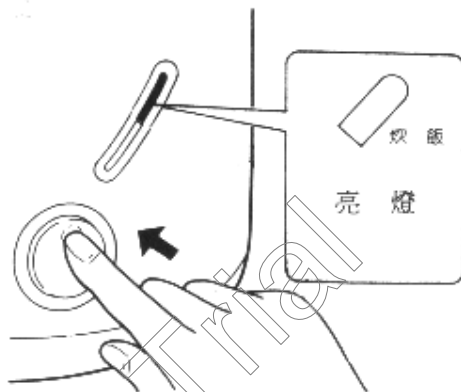
- 須確實蓋好上蓋。



6 插上電源後，立刻啟動煮飯開關

煮飯紅燈一亮，就表示開始煮飯。

- 煮飯中，外蓋側面若有水滴，並非故障。
- 插入插頭，即可通電，請立刻按下煮飯開關。
- 按下煮飯開關後，若開啓外蓋，煮飯開關會被切斷。煮飯時，請務必確認煮飯紅燈是否有亮。
- 煮飯時，請勿移動、撞擊電鍋，煮飯開關若中途被切斷，就不能煮出香Q的飯。



7 煮飯紅燈切斷後，請再燜15分鐘，使飯更香Q可口

煮飯紅燈切斷後，保溫綠燈會開啓。

- 15分鐘燜的過程，請勿開啓外蓋。
- 若不燜上15分鐘，煮的飯不會好吃。
- 請在最小到最大容量的範圍內煮飯。

煮飯時間表 (電壓110V、水溫20°C、標準水量)						
米的分量	0.5 杯 (90cc)	1 杯 (180cc)	1.5 杯 (270cc)	2 杯 (360cc)	2.5 杯 (450cc)	3 杯 (540cc)
時間(約)	18分	21分	24分	27分	29分	31分



8 拌飯

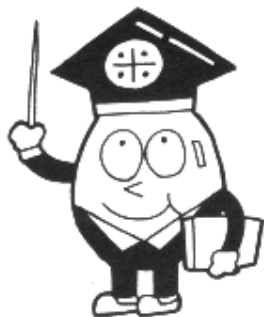
煮完飯後，請打開上蓋，充份攪拌，使多餘的水份能夠散失。

保 溫

- 煮飯完成後，立即進入保溫。
- 保溫中插頭被拔掉，須馬上再插回插頭，否則會降低溫度。
- 保溫的飯，請儘可能在12個小時以內食用，否則可能會影響米飯的風味。
- 使用後不保溫時，請拔下插頭。

如何煮飯使飯更好吃

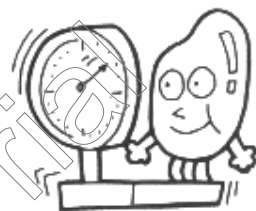
米博士的煮飯講堂



● 量出正確的米量。

- 請使用附上的量杯測量。

米博士的叮嚀
購入 7~10 日的
米量，自袋中取
出，置於通風處
保存。



● 以純熟的技巧、正確的程序、快速洗米。

- 米會迅速的吸收第一次的水份，因此第 1~2 次洗米時，速度要快，並要將水倒掉。
- 自第 3 次起洗至水不再混濁為止。

米博士的叮嚀

一開始就洗的太仔細的話，米會吸收米糠而使得飯變色或變味。



● 水量的多少會影響飯的美味度。

- 請配合米的種類或個人喜好加減水份。

米博士的叮嚀

米的種類	水	量
新米	較刻度稍少	
舊米	較刻度稍多	
軟質米	與刻度同	
硬質米	較刻度稍多	

請向米店確認米的種類



● 煮好後，請將飯拌勻。

- 使多餘的水份蒸發，而成均勻美味的飯。

米博士的叮嚀

這是煮出美味可口的飯的一大秘訣。請充份地翻拌至底部為止，這對保溫也有幫助。



● 有關鍋巴的問題。

- 在內鍋底部有時會有鍋巴。
- 在下列情形時會有鍋巴：
- 米洗的不夠乾淨。
- 長時間浸水。
- 胚芽米與飯一起煮時。

如何保溫使飯更好吃

- 煮完飯後，會自動跳保溫，保溫燈亮。

●請勿做下列情況的保溫

(變黃、變味的原因所在。)

- 保溫 12 個小時以上。
- 將飯杓放入保溫。
- 將冷飯加熱或添加飯保溫。
- 將冷飯添加到熱飯中保溫。
- 將未洗淨之米所煮出的飯加以保溫。
- 白米飯以外的保溫或飯類以外的食品之保溫。
- 稀飯無法保溫。



●保溫時的搬運問題



- 保溫中，要搬運電子鍋時，請拔掉插頭，移動後請馬上再插回插頭。

●確實蓋好上蓋



- 內鍋邊緣黏有飯粒時，請務必要清除乾淨。否則飯的水份容易散失，變色、變味、變乾燥等。

●保溫少量的飯時，米飯集中於中間處。



●內鍋的清洗



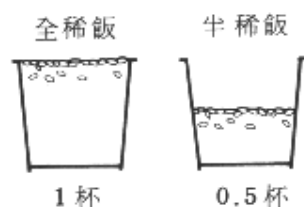
- 保溫少量的飯時，蒸氣會在內鍋的周圍凝結，鍋底的飯部份會有泡漲的情形，所以請將米飯集中於中間處保溫。

- 請以浸泡過熱水的柔軟布清洗內鍋，及保溫蓋。

煮稀飯的方法

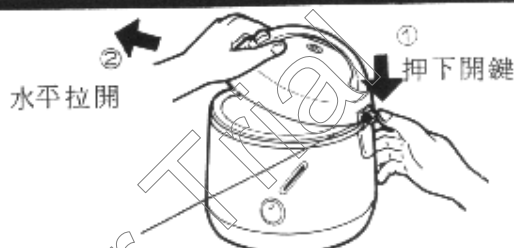
1 米量的多少

- **全稀飯** 用 1 杯米、**半稀飯** 用半杯米即可。
- 煮稀飯時先將米泡在水裏浸 30 分鐘。



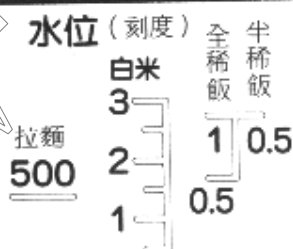
2 取下外蓋

- 若是蓋上外蓋，無法煮出好吃的稀飯。
- 取出法，請參照 P.1 的 **外蓋取出法**。



3 水量的增減

- 煮 **全稀飯**、**半稀飯** 時的水量，請依米量的多少來增減。

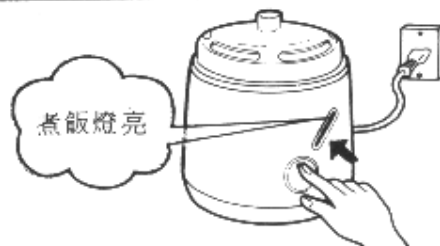


4 蓋上稀飯專用蓋

- 將內鍋放入，蓋上稀飯蓋。



5 煮稀飯時請按煮飯鍵



6 煮飯燈切斷後，請將插頭拔下 (稀飯保溫易影響風味)

下表係煮稀飯所需時間。

	1 杯米	半杯米
全稀飯	約60分	約55分
半稀飯	約60分	約60分

※煮全稀飯時，煮飯燈切斷後，請將插頭拔下。

※稀飯請儘量不要保溫，因保溫後會成糊狀，影響風味。



可口的飯食



地瓜稀飯 (4碗份)

材料

米……………半杯 (90cc.)
地瓜…………… 150g
(大 $\frac{1}{2}$ 個)

作法

米使用 $\frac{1}{2}$ 杯

1. 米洗淨後，浸泡 30 分鐘。
 2. 剝淨蕃薯的皮，再切出約 1 公分的環狀，再切約 $\frac{1}{4}$ 的大小。
 3. 放蕃薯於水中浸 1 小時，去除澀味。
 4. 將水放至內鍋刻度 0.5 處。
 5. 放入蕃薯。
 6. 取下外蓋，蓋上所附的稀飯蓋，按下煮飯開關。
 7. 煮好之後，可隨自己喜好，灑少許的鹽。
- ※由於稀飯保溫會成糊狀，請儘早盛起食用。

材料

米…………… 2 杯 (360cc.)
洋蔥…………… $\frac{1}{4}$ 個 (50g)
奶油…………… (20cc.)
高湯…………… 適宜

♡使用咖哩米，風味更佳。

作法

1. 將米洗淨後瀝乾。
2. 將洋蔥細切。
3. 準備適量的高湯。
4. 在平底鍋，將奶油溶化，再炒洋蔥。
5. 再加米，炒到透明狀。
6. 將上項之物，置於內鍋，再放入高湯，到內鍋白米飯水位 2 的地方。
7. 按下煮飯開關，煮好後，燜 15 分鐘。



奶油飯 (3人份)



材料

米 2 杯…………… 360cc.
雞肉…………… 50g
紅蘿蔔…………… $\frac{1}{2}$ 條 (約 30g)
油炸豆腐…………… $\frac{1}{2}$ 塊
筍…………… 50g
香菇…………… 1~2 枚

(調味料)

香菇汁
淡醬油…大 2 (30cc.)
酒……………大 1 (15cc.)
鹽……………少許
味精……………少許

作法

米 2 杯

1. 米洗淨後，浸 30 分鐘。
 2. 香菇浸水，取出。
 3. 紅蘿蔔去皮。
 4. 以熱水燙油豆腐，以去油。
 5. 將筍洗淨。
 6. 將雞肉與 2、3、4、5 項材料，一起切細。
 7. 內鍋放入水，米和調味料，將香菇的浸汁倒入，到白米水位 2 的地方。
 8. 將第 6 項材料放在第 7 項米的上面，按下煮飯開關。
 9. 煮飯開關切斷後，請再燜 15 分鐘。
- ※第 6 項材料放入時，請勿和米混合。

炒飯 (4碗份)

可口的飯食



拉麵 (1人份)

材料

水..... 500 CC.
速成拉麵..... 1 個

作法

1. 放水於內鍋，按下煮飯開關。
 2. 約 15 分鐘後，有蒸氣出來，放入麵，蓋上外蓋。(麵可分成 2 份放入)。
 3. 約 3、4 分鐘後，切斷煮飯開關，拔下插頭。
 4. 放入調味素攪拌。
- ※中途輕輕攪拌、風味更佳。
※請勿一次放入兩份拉麵。
※內鍋約 500 CC.，依拉麵種類加以調整。

材料

生雞蛋..... 大 3 個
水..... 800 CC.

作法

1. 放水入內鍋，蓋上外蓋。
2. 按下煮飯開關。
3. 約 20 分鐘後，有蒸氣出來，將蛋輕輕放入。
4. 13 分鐘，7 分鐘各可煮至熟及半熟的蛋。
5. 切掉煮飯開關，拔下插頭。



水煮蛋



材料

葡萄柚..... 2 個
砂糖..... 50 g
白酒..... 400 CC.

水果酒 (約 400 CC.)

作法

1. 葡萄柚去皮，切約 2 公分厚的輪狀，再切 1/4。
 2. 以水洗淨，事先去除白色部份。
 3. 放前項材料於內鍋，再加入溶糖的白酒。
 4. 蓋上外蓋，保溫 8 到 10 小時。
- ※插入電源，便會自動亮燈保溫。
※作完之後，請務必確實清洗。

♡也可以試試蘋果、草莓等
其它水果。

※保存時，請放入煮沸消毒過的容器，放入冰箱。

清理方法

- 拔掉插頭，充分冷卻後，再處理。
- 請常常清洗內外蓋，逆止瓣和積水杯等。
- 請勿使用去污粉、酒精等。

機體

外蓋的內外側

以沾水的布，清潔一次，再用乾布擦一遍。

內鍋、外蓋、逆止瓣 內蓋、按鈕

以海棉清洗，小心不要刮傷。

去除臭味

在內鍋加入 $\frac{1}{4}$ 的水，按下煮飯開關，煮約10分鐘，拔下插頭，即可去味清潔。

積水杯、稀飯蓋

用清潔劑清洗。

對於樹脂 加工內鍋

煮飯的內鍋，由於是樹脂加工材料，所以請留意下列事項：

- 因怕刮傷，所以請勿使用金屬湯匙、陶器等硬物。
- 處理時，請以軟布、海棉清洗。
- 長時間使用，多少會有顏色，但請安心使用。